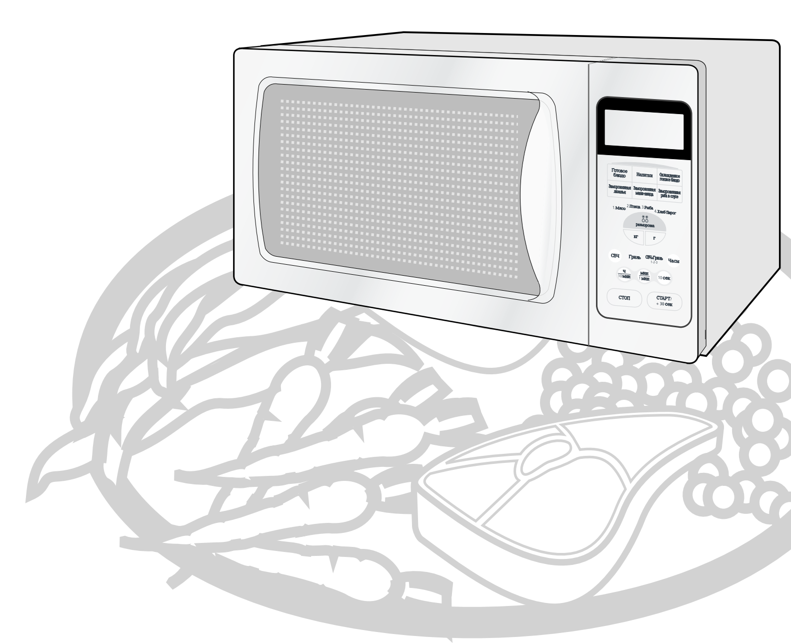


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

G2739NR



Eco
RoHS compliant

Совместимость с **RoHS**
Это устройство соответствует “Ограничению по использованию определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании”. В устройстве не используются 6 опасных веществ: кадмий (Cd), свинец (Pb), ртуть (Hg), шестивалентный хром (Cr+6), полибромированные бифенилы (PBB), полибромированные полибромированные дифениловые эфиры (PBDE).

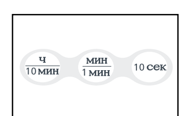
Code No.: DE68-02421D-02

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности нажатием кнопки **СВЧ** один или несколько раз.



2. Задайте требующееся время приготовления пищи нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек.**

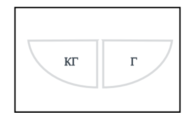


3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление блюда.
   Когда процесс закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂) (автоматическая разморозка).



2. Задайте нужный вес нажатием кнопок **КГ** и **Г** по потребности.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если вы хотите добавить минуту к времени приготовления

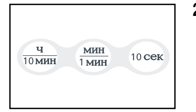


Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку “**+30 сек**” (плюс 30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль**, и затем кнопки **10 мин, 1 мин** или **10 сек.** для задания времени прогрева.

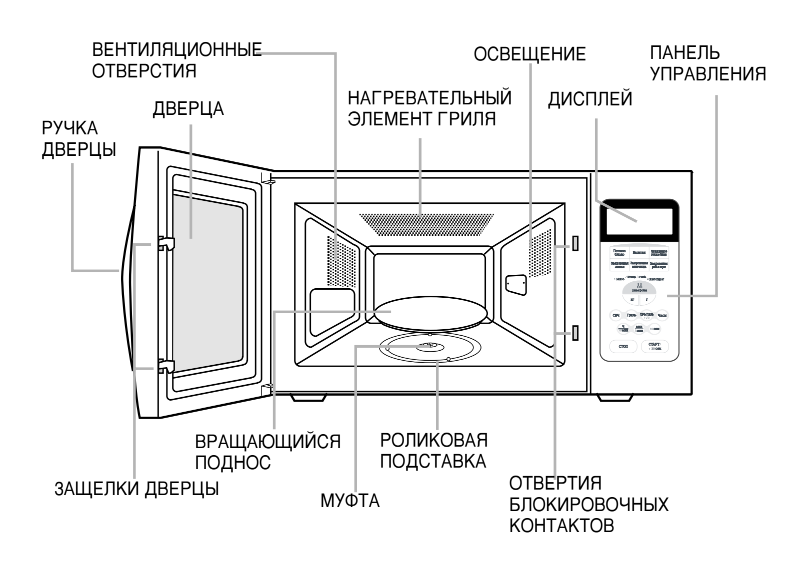


2. Поместите продукты в печь на решетку.
   Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек.**



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

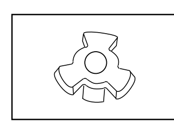
Печь



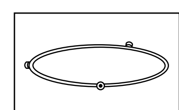
Принадлежности

R

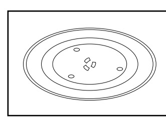
В зависимости от номера модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться разнообразными способами.



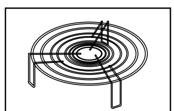
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; его можно легко вынимать из печи для чистки.

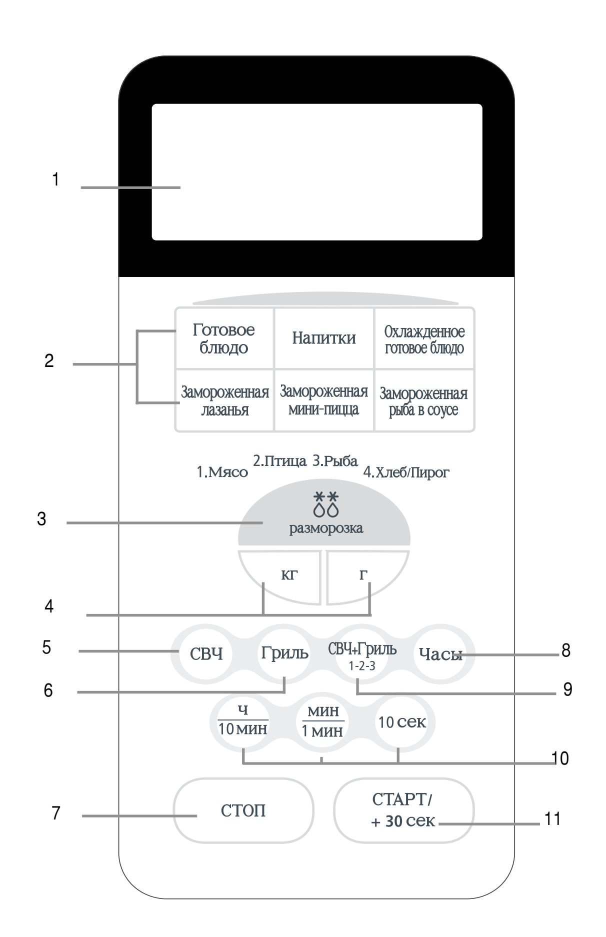


4. **Металлическая решетка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая решетка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

R

Панель управления



1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА / ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
4. ЗАДАНИЕ ВЕСА ПРОДУКТОВ
5. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН
6. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
7. КНОПКА "СТОП / ОТМЕНА"
8. УСТАНОВКА ЧАСОВ
9. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
10. КНОПКИ ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ
11. КНОПКА "СТАРТ"

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вы сможете легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



Важно **Примечание** **Предостережение**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТАИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ** нагревmайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
     Например) Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой.
     Например) Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.

3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой.
   Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.

6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините от сетевой розетки

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - Перемешивайте при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
   - Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.
     Причина: Пsри нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как начинать кормить ребенка.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
    Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме разморозки, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
    Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

Вы **НИКОГДА** не должны разрешать маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Они также не должны оставаться без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Предметы, вызывающие интерес у детей, не должны храниться или прятаться непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

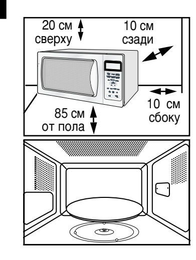
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

R

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи, 20 см для верхней крышки печи и 85 см от пола.

2. Выньте из печи все упаковочные материалы.
   Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☛ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур (I-SHENG SP022, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, HIGH PROJECT H.P 3). Для замены шнура обратитесь к местному дилеру фирмы SAMSUNG. В Израиле должен использоваться сетевой шнур PENCON(ZD16A), в Южноафриканской республике - APEX LEADS SA16, а в Нигерии, Гане, Кении и Объединенных Арабских Эмиратах - PENCON(UD13A1).

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правилъно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЭГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

✉ Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы эапрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригоретъ.

Установка времени

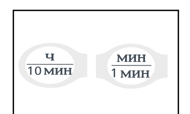
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.



1. Чобы показывать время... — Нажмите кнопку **Часы**...
   В 24-часовой системе — Один раз
   В 12-часовой системе — Два раза



2. Установите цифры часов, соответствующие текущему времени, нажатием кнопки **Ч** (часы), а цифры минут - кнопки **мин** (минуты).



3. Когда установлено правильное время, вновь нажмите кнопку **Часы** для запуска часов.
   Результат: Текущее время показывается всегда, когда вы не используете микроволновую печь.

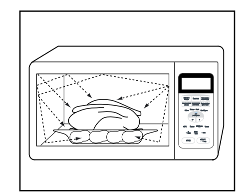
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения как ее формы, так и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- *Размораживать продукты*
- *Мгновенно начать разогревать/ готовить пищу*
- *Готовить пищу*

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Вследствие этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей до глубины приблизительно 1 дюйм (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может быть различным в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количество и плотность
   - Содержание воды
   - Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)

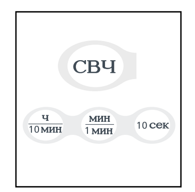
☛ Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается, даже когда вы вынули ее из печи. Вследствие этого должно соблюдаться “время выдержки” пищи перед подачей на стол, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи на всю глубину
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

Проверка правильности работы вашей печи

Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Сначала поставьте чашку с водой на вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **СВЧ** и установите время работы от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 мин** (1 минута) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Печь нагревает воду в течение 4 - 5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

✉ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то довести воду до кипения потребуется больше времени.

R

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

- Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий
- Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ** печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
  - Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень микроволновой мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

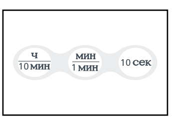
Приготовление / разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
   Результат: Дисплей показывает сообщение 750W (Вт) (максимальная мощность приготовления)
   Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



2. Установите время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек.**



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (750Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете делать выбор из уровней мощности, приведенных в следующей таблице.

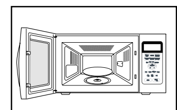
Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	Гриль
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ / ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБИ I ( )	600 Вт	950 Вт
КОМБИ II ( )	450 Вт	950 Вт
КОМБИ III ( )	300 Вт	950 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

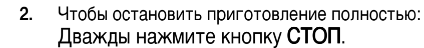
Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления.



1. Чтобы остановить приготовление временно:
   Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.

СТОП



2. Чтобы остановить приготовление полностью:
   Дважды нажмите кнопку **СТОП**.
   Результат: Приготовление пищи останавливается.
   Если вы хотите отменить установленные параметры режима приготовления пищи, вновь нажмите кнопку **СТОП**.

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП**.

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек (+30 секунд) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотитеm добавить.

✉ Вы можете корректировать время приготовления только в режимах Автоматического.

Использование режима мгновенного начала разогрева / приготовления

При использовании режима мгновенного начала разогрева и приготовления пищи время разогрева устанавливается автоматически и вам нет необходимости нажимать кнопку СТАРТ. Вы можете задать число порций нажатием соответствующей кнопки режима мгновенного начала разогрева и приготовления требующееся число раз.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



Нажмите требующееся число раз кнопку **Мгновенного начала разогрева и приготовления пищи** соответствующую тому блюду, которое вы хотите приготовить.

Результат: Приготовление начинается примерно через 2 секунды. огда оно закончится:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза с промежутком в 1 минутуминуту.
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

Пример: Нажмите кнопку один раз, чтобы разогреть одну чашку кофе. См. приведенную ниже таблицу. Более подробные сведения смотрите в таблице на следующей странице.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

R

Параметры режима мгновенного начала разогрева / приготовления

В приведенной ниже таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева и Приготовления пищи, количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Продукты / Символ	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
Охлажденное готовое блюдо (замороженное)	300-350 г 400-450 г	4 мин.	Возьмите замороженное готовое блюдо и проверьте, подходит ли его упаковка для приготовления в микроволновой печи. Проколите пленку, обтягивающую блюдо. Поставьте замороженное готовое блюдо в центр. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
Замороженная лазанья (замороженные)	200 г 400 г	2-3 мин.	Положите замороженное блюдо из тертого сыра в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных блюд из тертого сыра с макаронными изделиями, таких, как лазанья, каннеллони или макароны.
Замороженная мини-пицца (замороженные)	150г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Равномерно разложите мини-пироги с кремом или мини-пиццы на решетке.
Замороженная рыба в соусе (замороженные)	200 г 400 г	2-3 мин.	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных готовых блюд, состоящих из рыбного филе, приправленного овощами и соусом.

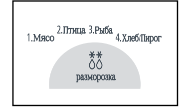
Использование режима автоматической разморозки продуктов

Режим автоматической разморозки продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время разморозки и уровень мощности устанавливаются автоматически.

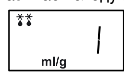
Вы просто выбираете нужную программу разморозки и задаете вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

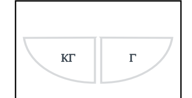
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разморозка** ( ). (автоматическая разморозка).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:



Нажмите кнопку **Разморозка** ( ) один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы хотите разморозить. Более подробные сведения см. в таблице на следующей странице.



2. Задайте требующийся вес продуктов нажатием кнопок **КГ** и **Г**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - Начинается разморозка продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы закончить разморозку. По его окончании:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит три раза (1 раз в минуту)
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 8.

Параметры режима автоматической разморозки

В нижеследующей таблице представлены различные программы автоматической разморозки, допустимый вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации по разморозке.

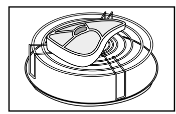
Перед размораживанием продуктов освободите их от всех типов упаковочных материалов. Кладите мясо, птицу и рыбу на керамическое блюдо.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200 - 1500 г	20-60 мин.	Прикройте края мяса алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки говядины, баранины, свинины, антрекотов, свиных отбивных и фарша.
2	Птица	200 - 1500 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3	Рыба	200 - 1500 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы во время разморозки. Эта программа подходит для разморозки рыбы как целиком, так и в виде филе.
4	Хлеб/ Пирог	125 - 625 г	5-20 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал. soложите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только во время разморозки будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для разморозки всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для разморозки всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для разморозки слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

✉ Если вы хотите размораживать продукты в ручном режиме, выберите функцию разморозки с уровнем мощности 180 Вт.
Более подробные сведения о разморозке в ручном режиме и времени разморозки см. на стр. 20.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

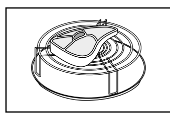
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе (Руководство по выбору посуды) на стр. 15 .

Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления пищи в этом режиме в комплект печи входит металлическая решетка.



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек.**



2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на решетку.



3. Нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек.** (Максимальное время приготовления - 60 минут.)



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно окончится, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключаетсv и вновь включается. Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

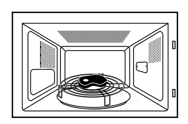
☛ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Комбинирование микроволн и гриля

Вы также можете комбинировать микроволновое приготовление с использованием гриля, что позволяет готовить пищу быстро и в то же время подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



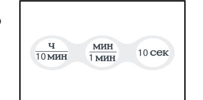
1. Откройте дверцу печи, нажав на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **комбинированного** режима (**СВЧ + Гриль**).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   СВЧ + Гриль (режим “микроволны и гриль”)
   600W (уровень мощности)

   ✉ Выберите нужный уровень мощности, вновь нажимая кнопку комбинированного режима (**СВЧ + Гриль**) до тех пор, пока дисплей не покажет соответствующий уровень мощности.

   ☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек**. Максимальное время приготовления - 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление пищи в комбинированном режиме. После его окончания:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Сигнал об окончании приготовления звучит 3 раза (1 раз в минуту)
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600Вт.

Приготовление пищи в несколько этапов

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в три этапа.

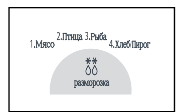
Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без необходимости дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Так, например, вы можете разморозить и приготовить 500 граммов рыбы в три этапа:

- ***Разморозка***
- ***Режим микроволн I***
- ***Режим микроволн II***

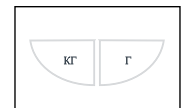
✉ Приготавливая пищу в несколько этапов, вы можете запрограммировать от двух до трих этапов.

✉ Если вы программируете приготовление в три этапа, то первым этапом должно быть размораживание продуктов.

✉ Не нажимайте кнопку **СТАРТ** до тех пор, пока не запрограммировали последний этап.



1. Нажмите кнопку **Разморозка**( ) (автоматическая разморозка) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **КГ** и **Г** требующееся число раз (500 г в данном примере).



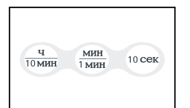
3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
   Режим микроволн(I):
   СВЧ ; если необходимо, установите уровень мощности, вновь нажав эту кнопку один или несколько раз (600Вт в данном примере).



4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек**. требующееся число раз (4 минуты в данном примере).



5. Нажмите кнопку **Гриль**.
   Режим гриль (II)



6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** или **10 сек**. требующееся число раз (5 минут в данном примере).
   (Максимальное время приготовления - 60 минут.)

СТАРТ/
+ 30 сек

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Один за другим выбираются три режима [разморозка и приготовление с использованием микроволн (I,II)]. В зависимости от выбранного вами режима разморозки, печь может подать звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, чтобы напомнить вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Когда приготовление блюда заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.

Отключение звукового сигнала

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат: Дисплей показывает следующее сообщение.

   Печь не подает звуковой сигнал при каждом нажатии вами какой-либо кнопки.

2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **СТАРТ**.
   Результат: Дисплей показывает следующее сообщение.

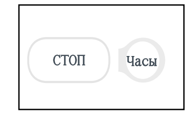
   

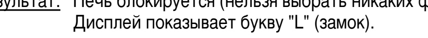
   Печь вновь работает с подачей звуковых сигналов.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

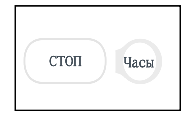
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности ребенка, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы дети и лица, не знающие как пользоваться печью, не могли ее случайно включить.

Печь может быть "заперта" в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Печь блокируется (нельзя выбрать никаких функций).
   
   Дисплей показывает букву "L" (замок).



2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите **СТОП** и **Часы**.
   Результат: Можно пользоваться печью в нормальном режиме.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.

Следовательно, при выборе посуды должна соблюдаться осторожность. Если посуда имеет маркировку "Устойчива к микроволнам", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, могут ли они быть использованы в микроволновой печи и как они могут использоваться

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи.Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Пsокрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : **Рекомендуется**

✓✗ : **Использовать с осторожностью**

✗ : **Использование небезопасно**

R

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо.В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем говоря, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	$5^{1}/_{2}$-$6^{1}/_{2}$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (вкитайском стиле)	300 г	600 Вт	$8^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду после окончания времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл кипящей воды

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу.Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем более мелко нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 W) .

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста ь	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морков	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда..
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте, пока они только начнут становиться мягкими.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-пор	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗ0ГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице.Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от 18°C до 20°C или для вынутой из холодильника пищи, имеющей температуру примерно от 5°C до 7°C.

Размещение и накрывание пищи
Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 750 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и выдержки
Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНАИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНАИЕ: Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку.Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка при следующей температуре: между 30 и 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температ-уры)	150мл (1чаш-ка) 250мл (1ста-кан)	750Вт	1 1/2-2 2-2 1/2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте без крышки. Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед отстоем и после него.
Суп (из холодиль-ника)	250 г 450 г	750Вт	3-3 1/2 4-4 1/2	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодиль-ника)	350 г	600Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронн-ые изделия с соусом (из холодиль-ника)	350 г	600Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоское керамическое блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодиль-ника)	350 г	600Вт	4 1/2-5 1/2	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодиль-ника)	300 г 400 г	600Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновой печи.
Заморожен ное готовое блюдо	300 г 400 г	600Вт	11 1/2-12 1/2 13-14	4	Поместите посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18әC) на вращающийся стол. Проколите в нескольких местах плёнку или покройте специальной плёнкой для микроволновой печи. После разогрева оставьте стоять 4 минуты.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 мин - 1 мин 10 сек	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.

R

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом разморозки продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе разморозки.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени разморозки, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время разморозки.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите разморозку и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить разморозку.
Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полной разморозки будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для разморозки замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности “разморозка” (180 W,).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	500 г	10-12	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски цыпленка	500 г (2 куска)	12-14	15-40	Сначала положите куски цыпленка кожицей вниз, а целого цыпленка грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целый цыпленок	1000 г	25-28		
Рыба				
Рыбное филе	200 г (2 куска) 400 г (4 куска)	6-7 11-13	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5 - 10	Разложите фрукты тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки 4 штуки	$1^1/_2$-2 3-4	5 - 10	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и сделается румяной быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “микроволны + гриль”

Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + гриль”:

Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также такую пищу, для которой требуется небольшое время приготовления для того, чтобы подрумянить верхнюю часть блюда. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски цыпленка, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.

Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Гриль

При использовании гриля для приготовления свежих и замороженных блюд, предварительно разогрейте нагреватель с помощью функции “Гриль”.

При использовании гриля используйте мощность и время, приведённые в этой таблице, в качестве ориентировки.

Свежие продукты	Порция	Время предвар. разогрева (мин.)	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	5	Только гриль	6-7	5-6	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	3	Только гриль	3-4	2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх.
Томаты-гриль	250 г (2 шт.)	5	300Вт + Гриль	$5^1/_2$-$6^1/_2$	--	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по Гавайски	2 штуки (300 г)	5	300Вт + Гриль	7-9	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные крылышки (охлаждён-ные)	400-500г (6 шт.)	5	300Вт + Гриль	11-13	10-12	Приправьте курятину, например, куриные крылышки или ножки, растите-льным маслом и специями. Положите их по кругу на решётку, косточками в середину. После жарки на гриле оставьте стоять 2-3 минуты.

R

Гриль (продолжение)

Свежие продукты	Порция	Время предвар. разогрева (мин.)	Мощ-ность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеный картофель	500 г	5	450Вт + Гриль	10-12	--	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Заморожен-ные блюда из макаронн-ого теста (паста)	400 г	---	600Вт + Гриль	14-16	3-4	Положите замороженное блюдо из макаронного теста (-18°C), например, лазанью, тортелини или канелони, в подходящее по размеру жароупорное блюдо и поставьте на решётку.
Заморожен-нный рыбный гратин	400 г	---	600Вт + Гриль	16-18	3-4	Положите заморож-енный рыбный гратин (-18°C) в подходящее по размеру жароупорное блюдо и поставьте на решётку.
Заморожен-нные закуски а-ля пицца	250 г (8 шт.)	---	300Вт + Гриль	12-13	--	Положите замороженные закуски а-ля пицца (-18°C) или миникиши по кругу на решётку.
Заморожен-нное пирожное со штрейзел-ем	200-250г (1-2 шт.)	---	300Вт + Гриль	4-6	--	Положите замороженные пирожные (-18эC) одно к другому на решётку. После размораживания оставьте стоять 5 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной.
Дважды перемещайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи.
Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
- не накапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

✉ Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

R

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
- Причина**:** Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Фирма SAMSUNG все время стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**G2739NR**
Источник электропитания	230 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 750 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 396 MM 330 x 187 x 320 MM
Объем камеры	20 литров
Масса Нетто	 Приблизительно 13.5 кг

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет





AЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46. B14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee